ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

D Bedienungsanleitung
GB Instruction manual

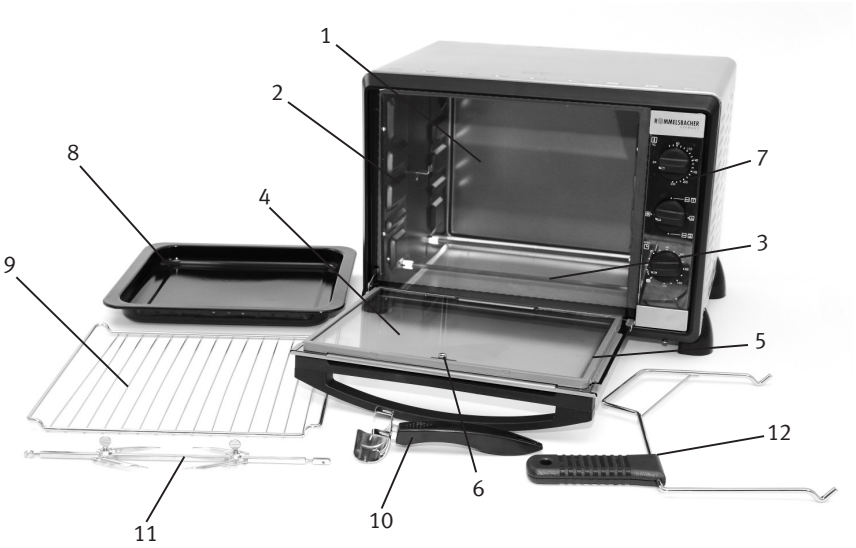
BG 1550

BG 1055/E

BG 1050

Fold-out at right side of page 1 · Format 143 x 210 mm

Produktbeschreibung - Product description



1) Backraum
2) Einschubebenen
3) Heizkörper
4) Backofentür mit Griff
5) Backraumdichtung
6) Rändelschraube
7) Bedienfeld
8) Brat-/Backblech
9) Grillrost
10) Handgriff für Brat-/Backblech

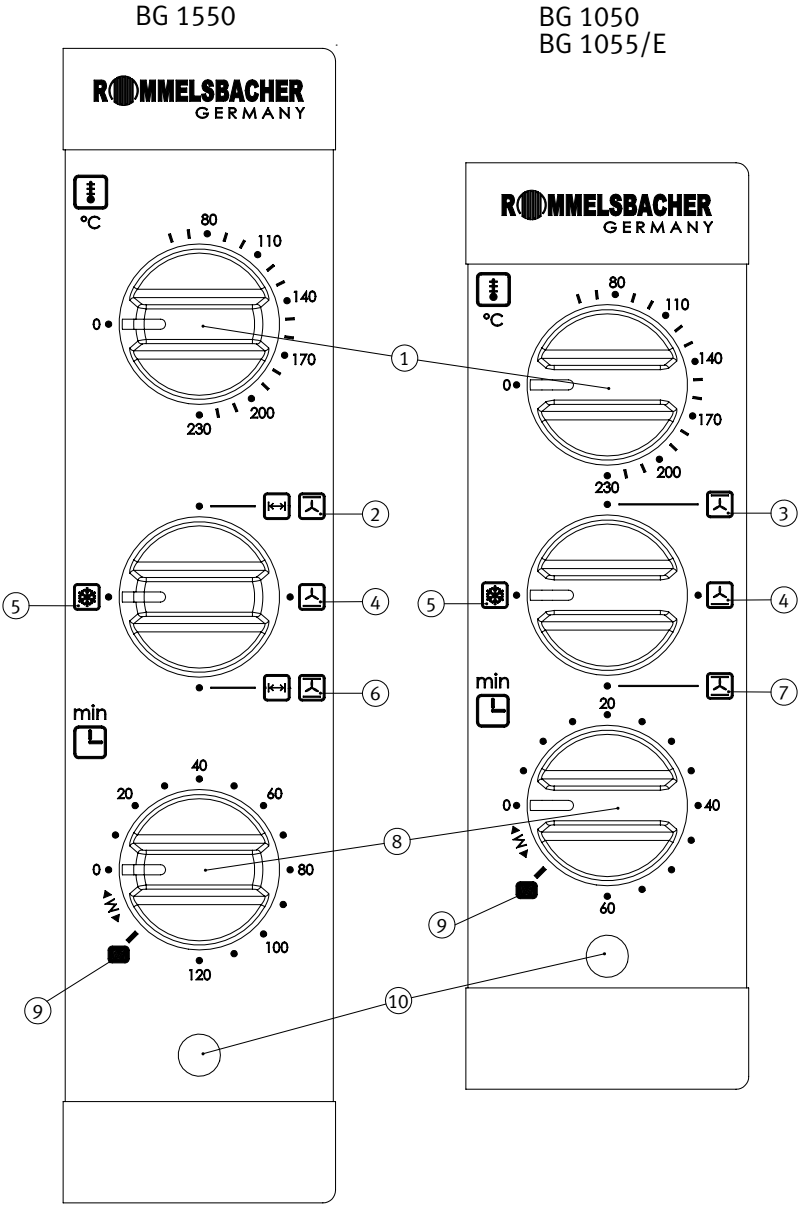
nur für Modell BG 1550:
11) Drehspieß mit 2 Fixierungshaltern
12) Handgriff für Drehspieß

1) Oven chamber
2) Insertion levels
3) Heating element
4) Oven door with handle
5) Oven chamber sealing
6) Knurled screw
7) Operation panel
8) Roasting/baking tray
9) Grill grid
10) Handle for roasting/baking tray

model BG 1550 only:
11) Rotisserie spit with 2 fixing brackets and 2 screws
12) Handle for rotisserie spit

Fold-out at left side of page 4 · Format 143 x 210 mm

Bedienfeld - Operating panel



Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2
Bedienfeld 3
Beschreibung des Bedienfelds 5

Einleitung 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Technische Daten 5
Lieferumfang 5

Für Ihre Sicherheit 6

Vor dem ersten Gebrauch 7

So bedienen Sie Ihr Gerät 7
1. Funktion wählen 7
2. Drehspieß-Funktion 8
3. Temperatur einstellen 8
4. Gerät einschalten (mit und ohne Zeitschaltuhr) 8
5. Gerät ausschalten 8
6. Backofenbeleuchtung 9
7. Temperatur-Kontrolllampe 9

Backofentür zerlegen und zusammenbauen 9

Reinigung und Pflege 9

Tipps und Hinweise 10

Rezepte 10

GB Instruction manual 13

Service und Garantie 22

Bitte klappen Sie zuerst die Seite mit der Produktbeschreibung aus und machen Sie sich mit den Funktionen des Gerätes vertraut.

Beschreibung des Bedienfelds

Modell BG 1550
1 = Temperatureinstellung
2 = Oberhitze mit Umluft und Drehspieß-Funktion
4 = Unterhitze mit Umluft
5 = Auftaustufe mit Umluft
6 = Ober-/Unterhitze mit Umluft und Drehspieß-Funktion
8 = Zeiteinstellung
9 = Dauerbetrieb
10 = Temperatur-Kontrolllampe

Modelle BG 1050 und BG 1055/E
1 = Temperatureinstellung
3 = Oberhitze mit Umluft
4 = Unterhitze mit Umluft
5 = Auftaustufe mit Umluft
7 = Ober-/Unterhitze mit Umluft
8 = Zeiteinstellung
9 = Dauerbetrieb
10 = Temperatur-Kontrolllampe

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen vielseitigen Backofen entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Es eignet sich zum Backen, Braten, Garen, Auftauen und Aufbacken z. B. von Brötchen, Baguette, Pizza und Kuchen, zum Aufwärmen von Suppen, zum Schmelzen oder Überbacken von Käse sowie zum Grillen von Wurst und Fleisch. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten	**Type BG 1550**	**Type BG 1050 & BG 1055/E**
Nennspannung:	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme, ca.:	1550 Watt	1050 Watt
Volumen Backraum, ca.:	30 Liter	18 Liter
Maße Gerät, ca.:	485 x 380 x 340 mm	430 x 335 x 280 mm
Gewicht, ca.:	10,3 kg	7,4 kg

Lieferumfang
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

Type BG 1550
1 Backofen
1 emailliertes Brat-/Backblech
1 verchromter Grillrost
1 Handgriff für Brat-/Backblech
1 Bedienungsanleitung
1 Drehspieß (inkl. 2 Fixierungshaltern und 2 Schrauben)
1 Handgriff für Drehspieß

Type BG 1050 & BG 1055/E
1 Backofen
1 emailliertes Brat-/Backblech
1 verchromter Grillrost
1 Handgriff für Brat-/Backblech
1 Bedienungsanleitung

Für Ihre Sicherheit

Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Gerät. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen (einschließlich Kinder), denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, wärmeunempfindliche, stabile und ebene Fläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken) und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 4 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!** Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten des Gerätes zunächst noch vorhanden sind.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Verwenden Sie nur hitzebeständige Behälter aus Metall, feuerfestem Glas oder feuerfester Keramik zum Braten und Backen.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Den Backraumboden nie mit Alufolie abdecken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand. Benutzen Sie es nicht als Raumheizkörper.
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Backofentür spritzen.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen.
- Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder beschädigtem Netzstecker. Beschädigte Netzleitungen bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie bitte alle herausnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.

Vor der ersten Benutzung heizen Sie bitte 15 Minuten auf der Einstellung „Ober-/Unterhitze mit Umluft“ mit maximaler Temperatur auf, um die Schutzschicht der Heizelemente einzubrennen.

Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung in dem Raum. Vermeiden Sie, dass Geruchsbelästigungen in Ihre anderen Räume ziehen.

- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch.

So bedienen Sie Ihr Gerät

- **Gargut einlegen**

Backofentür öffnen (geöffnete Tür nicht als Ablage verwenden!). Das vorbereitete Gut auf Grillrost oder Brat-/Backblech legen und in die dafür vorgesehenen Einschubebenen des Backraumes einschieben. Backofentür schließen.

Bitte achten Sie darauf, dass das Gargut weder die oberen noch die unteren Heizstäbe berührt.

1. Funktion wählen

4 Funktionen stehen zur Verfügung. Wählen Sie bitte mit dem mittleren Drehschalter:

Auftaustufe

Ein Ventilator verteilt die Umgebungstemperatur gleichmäßig im Backraum, so wird das Gefriergut sanft und schonend aufgetaut. Eine Temperatureinstellung ist nicht erforderlich.

Oberhitze mit Umluft

Zum Zubereiten von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen. Zum Grillen von Grillgut (z. B. Steaks, Bratwürsten, Rollbraten, Hähnchen usw.) sowie zum Überbacken. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum.

Wir empfehlen, beim Grillen das Brat-/Backblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen und als Auffangschale in die unterste Einschubebene einzuschieben. Herabtropfendes Fett wird damit aufgefangen, das Gerät bleibt sauber und der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart.

Unterhitze mit Umluft (Pizzafunktion)

Diese Funktion ist besonders geeignet für alles, was von unten knusprig sein soll, wie z. B. Pizza, Flammkuchen, Backofen-Pommes frites usw. Wir empfehlen, zuerst die Funktion „Ober-/Unterhitze mit Umluft“ zu nutzen und die letzten 5 Minuten auf diese Funktion umzuschalten. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum.

Ober-/Unterhitze mit Umluft

Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene, bei der gleichmäßig von oben und unten geheizt wird. Sie ist besonders geeignet zum Backen von Blechkuchen, Käsekuchen und Biskuittorte, zum Zubereiten von Aufläufen, Braten, Wild und Fisch sowie für alle klassischen Rezepte. Ein zugeschalteter Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backraum.

2. Drehspieß-Funktion

Diese Funktion ist geeignet zum Grillen von Hähnchen, Spießbraten usw. und kann sowohl mit der Funktion „Oberhitze mit Umluft“ als auch mit „Ober-/Unterhitze mit Umluft“ genutzt werden.

- **ACHTUNG: Wenn Sie mit Drehspieß grillen, die Tür in Grillstellung bringen, d. h. einen Spalt offen lassen, um eine Luftzirkulation zu gewährleisten.**
- Schieben Sie einen Fixierungshalter auf den Grillstab und schrauben Sie ihn mit der Schraube fest. Spießen Sie nun das vorbereitete Grillgut mittig auf den Grillstab, bis dieses fest auf dem ersten Fixierungshalter steckt. Schieben Sie nun den zweiten Fixierungshalter auf den Grillstab und fest in das Grillgut hinein. Drehen Sie auch hier die Schraube fest zu.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut exakt mittig auf den Grillstab gespießt ist.
- Binden Sie das Grillgut mit einer hitzebeständigen und lebensmittelgeeigneten Baumwollschnur fest zusammen, so dass beim Drehen keine Fleischteile die Heizelemente berühren können.
- Mit dem Drehspieß-Handgriff können Sie nun den Drehspieß in den Ofen heben. Führen Sie den Grillstab mit dem spitzen Ende zunächst in die Öffnung auf der rechten Backraum-Innenseite ein und legen ihn dann auf der linken Seite auf die vorgesehene Halterung ab.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Prüfen Sie, ob sich das Grillgut gut dreht und die Heizstäbe nicht berührt - es könnte sich das Fleisch entzünden.
- **Wichtig!** Schieben Sie das Brat-/Backblech in die unterste Einschubebene ein.

Bei dieser Funktion dient das Brat-/Backblech als Auffangschale für herabtropfendes Fett. Das Gerät bleibt so sauber.

Bei dieser Funktion empfehlen wir, das Brat-/Backblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser zu füllen – der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart. Des Weiteren dient es als Auffangschale für herabtropfendes Fett. Das Gerät bleibt so sauber.

3. Temperatur einstellen

Mit dem oberen Drehschalter stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

4. Gerät einschalten (mit und ohne Zeitschaltuhr)

Sie haben zwei Möglichkeiten den Backofen in Betrieb zu nehmen:

1. Manueller Betrieb: Zur Inbetriebnahme drehen Sie den unteren Drehschalter nach links bis auf die Dauerstellung „M“. In diesem Fall schaltet das Gerät nicht automatisch ab, der Drehschalter muss zum Ausschalten auf „0“ zurückgestellt werden.

2. Zeitgesteuerter Betrieb: Zur Inbetriebnahme drehen Sie den unteren Drehschalter nach rechts bis zum Anschlag und dann zurück auf die gewünschte Betriebszeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Uhr das Gerät automatisch aus und ein kurzes Klingelzeichen ertönt. Die eingestellte Zeit kann durch Rechts- und Linksdrehen auch während des Betriebs jederzeit verändert werden.

5. Gerät ausschalten

Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn es über die Zeitschaltuhr betrieben wird.
Bei manuellem Betrieb muss der Drehschalter auf „0“ zurückgestellt werden.
Wir empfehlen, nach jeder Benutzung den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

- **Fertiges Gargut entnehmen**

Backofentür öffnen (geöffnete Tür nicht als Ablage verwenden!). Das fertige Gut aus dem

Backraum nehmen. Wenn Sie das Brat-/Backblech, den Grillrost oder den Drehspieß im heißen Zustand aus dem Backraum nehmen wollen, benutzen Sie den mitgelieferten Handgriff oder schützen Sie Ihre Hände mit einem Topflappen oder Grillhandschuh. Backofentür schließen.

6. Backofenbeleuchtung

Das Gerät ist mit einer Backofenbeleuchtung ausgestattet. Die Lampe leuchtet während des gesamten Betriebs. Nach Beendigung des Betriebs erlischt die Lampe automatisch.

Wechsel der Backofen-Lampe

- Vor dem Wechsel des Leuchtmittels immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!
- Lampenabdeckung vorsichtig abschrauben, defektes Leuchtmittel abschrauben.
- Neues Leuchtmittel (hitzebeständig - 230 V~ 15 W, E15, T 300 °C) in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben, anschließend Lampenabdeckung in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben.

7. Temperatur-Kontrolllampe

Das Gerät ist mit einer Temperatur-Kontrolllampe ausgestattet. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung der Temperatur an.
ACHTUNG: Dies bedeutet, dass die Kontrolllampe vorübergehend nicht leuchtet, obwohl der Backofen eingeschaltet ist. Achten Sie deshalb darauf, dass nach Beendigung des Backvorgangs alle Drehschalter auf „0“ stehen.

Backofentür zerlegen und zusammenbauen

Die Backofentür ist so konstruiert, dass bei normalem Gebrauch keine Verschmutzung zwischen den Scheiben der Doppelverglasung entsteht. Die Backofentür sollte nur bei starker Verschmutzung zerlegt und gereinigt werden. Gehen Sie wie folgt vor:

Zerlegen der Backofentür

- Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!
- Backofentür öffnen.
- Rändelschraube gegen Uhrzeigersinn lösen und entfernen.
- Scheibe mit Dichtung vorsichtig unter leichtem hin und her bewegen lösen und nach vorne schieben.
- Scheiben innen und außen reinigen.

Zusammenbauen der Backofentür

- Scheibe mit Dichtung auf die Backofentür auflegen und vorsichtig zum Backraum hin schieben. Bitte achten Sie darauf, dass die Scheibe oberhalb des mittleren Anpresswinkels bzw. unterhalb der beiden äußeren Haltewinkel sitzt. Die Scheibe muss bündig über der Schraubenfixierung justiert werden.

Dichtung rundum auf richtigen Sitz überprüfen und gegebenenfalls nachdrücken.

- Rändelschraube einsetzen und im Uhrzeigersinn handfest anziehen.
- Backofentür schließen.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!
- Durch die Antihaftbeschichtung des Backofens ist dieser sehr leicht zu reinigen. Wischen Sie das Gehäuse, den Backraum und die Backofentür mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie nach.

- Die Zubehörteile können Sie in heißem Wasser mit etwas Spülmittel säubern oder in den Geschirrspüler geben.
- **Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann! Gerät nicht mit einem Dampfreiniger behandeln!**
- **Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Scheuerpads, Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine Backofen-Sprays!**

Tipps und Hinweise

- Heizen Sie den Backofen immer auf die gewünschte Temperatur vor, bevor Sie das Backgut hinein geben und legen Sie das Backgut in die Mitte des Brat-/Backblechs.
- Die besten Back- bzw. Grillergebnisse erhalten Sie, wenn Sie das Brat-/Backblech bzw. den Grillrost nach etwa der halben Zeit drehen, damit das Back- bzw. Grillgut aus dem hinteren Bereich nun vorne platziert ist.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Legen Sie Lebensmittel, bei welchen Fett hinuntertropfen kann, immer auf das Brat-/Backblech um ein Entzünden des Fetts am Heizelement zu vermeiden. Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!
- **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!** Benutzen Sie beim Hantieren mit heißen Zubehörteilen oder Behältern immer den mitgelieferten Handgriff oder Topflappen!

Hinweise zum Umweltschutz

- Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier- Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

  In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
  PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.
- Nahrungsmittel sollten kompostiert oder über die Biomülltonne entsorgt werden.

Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Die Zutaten sind jeweils für 2 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können. Bitte beachten Sie, dass Sie in der Größe geeignete Backformen verwenden. Viel Spaß und Guten Appetit!

Gourmet Fladenbrote

2 kleine Fladenbrote; 75 g Emmentaler oder Gouda; 75 g gekochter Schinken; 60 g Frischkäse; 50 ml saure Sahne; $^1/_2$ TL grüne Pfefferkörner; Paprika; Salz; 1 Tomate zum Garnieren.

Fladenbrote quer halbieren. Frischkäse und Sahne cremig rühren. Pfefferkörner zerdrücken. Creme würzen. Gewürfelten Schinken und Käse unterrühren, abschmecken. Untere Hälfte der Brote bestreichen und den Deckel aufsetzen. Brote auf eine feuerfeste Platte legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 12 - 15 Minuten backen. Mit Tomatenachteln garnieren.

Würziges Kasseler
300 g ausgelöstes Kasseler; 1/2 Dose Champignonstücke (100 g); 1 kleine Dose Champignoncremesuppe (ca. 90 ml); 100 ml süße Sahne; 1 TL Chilisauce; 25 ml Tomatenketchup; Fett für die Form.

Kasseler in 4 gleich große Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen. Champignons abtropfen lassen und etwa die Hälfte klein hacken. Restliche Pilze unter Suppe mischen. Fleischscheiben bestreichen. Ganze Pilze darüber streuen. Sahne steif schlagen und mit Ketchup und Chilisauce verrühren. Sahnemischung auf den Zutaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Zanderfilets überbacken
400 g Tomaten; 2 Zanderfilets; 1 Knoblauchzehe, fein gehackt; 1 Zucchini (200 g); geriebener Parmesan; frisches Basilikum, gehackt; 10 g Butter; Salz; grüner Pfeffer; Fett für die Form.

Die Fischfilets pfeffern und salzen. Eine flache Auflaufform ausfetten, die Fischfilets nebeneinander in die Form legen, mit Knoblauch bestreuen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das gehackte Basilikum und die Tomatenwürfel auf dem Fisch verteilen. Die Zucchinischeiben auf den Tomaten anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Parmesan darüber streuen. Butterflocken obenauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 – 25 Minuten garen.

Lachs-Spinat-Auflauf
250 g Lachsfilet; Lasagne-Blätter; 200 g Blattspinat; Mozzarella; 1/2 Knoblauchzehe; 3 EL Sojasauce; 25 g Butter; 35 g Mehl; 1/2 Liter Milch; Salz; Pfeffer; Muskat.

Lachsfilet der Länge nach in 2 Scheiben schneiden, mit der Sojasauce und der gepressten Knoblauchzehe 1 Stunde marinieren. Sauce aus Mehl, Butter und Milch herstellen. Butter schmelzen, Spinat zufügen. Mit der restlichen Sojasauce, Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Abwechselnd Lasagne-Blätter, Spinat und Lachs in eine Form schichten und über jede Schicht die Sauce gießen. Den Mozzarella auf der letzten Schicht verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.

Mini-Pizzen
100 g Frühstücksspeck; 200 g Gouda; 200 g Tomaten; 200 g Champignons; 300 g Mehl; 20 g Hefe; ca. 120 ml lauwarmes Wasser; 2 Zwiebeln; 2 Knoblauchzehen; 6 EL Pflanzenöl; 1 TL Oregano; 1 EL gehackte Petersilie; 1 EL Pflanzenöl; Salz; Pfeffer; Zucker.

Hefe mit 3 EL Wasser verrühren, bis sie aufgelöst ist. Restliches Wasser dazu. Öl, Zucker und Salz beifügen. Mehl untermischen und einen geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 25 Minuten gehen lassen. Speck in Stücke, geschälte Zwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten und vorbereitete Pilze in Scheiben schneiden. 8 gleich große Pizzen formen und belegen. Mit gehacktem Knoblauch, Oregano, Pfeffer, Salz und Petersilie würzen. Geriebenen Käse darüber streuen. Teigrand mit Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Zucchini-Auflauf
150 g Zucchini; 50 g Frischkäse; 15 g geriebener Käse; 3 EL Joghurt; 1 kleines Ei; 1 TL gehacktes Basilikum; 1/2 Knoblauchzehe, gepresst; einige grüne Pfefferkörner; Pfeffer; Salz; Fett für die Form.

Zucchini waschen, braune Stellen entfernen. In 5 etwa 4 cm große Stücke schneiden. Einzelne Stücke aushöhlen, dabei einen Gemüseboden stehen lassen. Salzen und pfeffern. Frischkäse und Joghurt verrühren. Ei, Basilikum, Knoblauch und zerdrückte Pfefferkörner unterrühren und

mit Salz abschmecken. Zucchini in eine gefettete Auflaufform setzen und das kleingeschnittene Zucchinifleisch dazwischen verteilen. Salzen. Zucchini füllen, den Rest der Füllung in den Zwischenräumen verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten garen.

Gefüllter Apfel
75 g Camembert; 1 EL gehackte Nüsse oder Mandeln; 2 Äpfel; 3 EL Crème fraîche; 1 TL Tomatenmark; eine Prise gehackter Salbei; Pfeffer; Fett für die Form.

Äpfel waschen, quer halbieren und das Kernhaus entfernen. Apfelhälften mit Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Camembert in kleine Würfel schneiden und die Nüsse untermischen. Crème fraîche, Tomatenmark und Salbei verrühren und die Masse auf die Äpfel streichen. Käse-Nuss-Mischung einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 12 Minuten backen und sofort servieren.

Süße Lasagne
1 kleine Dose Pfirsichhälften (ca. 240 g); 250 g Quark; 40 g Zucker; 1 EL gehackte Pistazien; Lasagne-Blätter; 150 ml Sahne; 2 kleine Eier; 1/2 Päckchen Vanillezucker; Fett für die Form.

Abgetropfte Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Eier, Vanillezucker, Zucker und Quark verrühren und die Sahne unterziehen. Pfirsiche untermischen. 2 Löffel Füllung auf dem Boden der gefetteten Auflaufform verteilen. Lasagne-Blätter nebeneinander darauf legen. Vorgang wiederholen. Mit der restlichen Füllung abschließen und Pistazien darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35 Minuten backen.

Kirsch-Törtchen
150 g eingemachte, entsteinte Sauerkirschen; 2 EL gemahlene Haselnüsse; 3 EL Zucker; 2 EL Mehl; 1 Eigelb; 1 EL warmes Wasser; 1 Eiweiß; 1 EL kaltes Wasser; 15 Papierbackförmchen (ø 7 cm).

Eigelb, warmes Wasser und Zucker schaumig schlagen. Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen und unter die Schaummasse ziehen. Mehl und Nüsse vermischt unterheben. Abgetropfte Kirschen untermischen. Jeweils zwei Backförmchen ineinander stellen. Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen. Förmchen auf ein Bratblech oder in eine Muffinform stellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Quark-Auflauf
1 Apfel; etwas Zitronensaft; 1 Ei; 125 g Quark; 1 - 2 EL Milch; 1 EL Honig; 1 EL gehackte Mandeln; Fett für die Form.

Den Apfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen und in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb mit Quark, Milch und Honig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Apfelscheiben unter die Quarkmasse heben. Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 180 °C ca. 35 Minuten backen. Anschließend mit gehackten Mandeln bestreuen.

GB Instruction manual

Before reading please unfold the page containing the illustrations and familiarize yourself with all functions of this device.

Contents

Page

Product description 2
Operating panel 3
Operating panel description 14

Introduction 14
Intended use 14
Technical data 14
Scope of supply 14

For your safety 15

Prior to initial use 16

How to operate your appliance 16
1. Setting the function 16
2. Rotisserie function 16
3. Setting the temperature 17
4. Activating the appliance (with or without timer) 17
5. Switching the appliance off 17
6. Interior illumination 17
7. Temperature pilot lamp 17

Demounting and reassembling the oven door 18

Cleaning and maintenance 18

Tips and notes 18

Operating panel description

Modell BG 1550
1 = Temperature setting
2 = Upper heat with circulating air and rotisserie function
4 = Lower heat with circulating air
5 = Defrost with circulating air
6 = Upper & lower heat with circulating air and rotisserie function
8 = Time setting
9 = Continuous operation
10 = Temperature pilot lamp

Modelle BG 1050 and BG 1055/E
1 = Temperature setting
3 = Upper heat with circulating air
4 = Lower heat with circulating air
5 = Defrost with circulating air
7 = Upper & lower heat with circulating air
8 = Time setting
9 = Continuous operation
10 = Temperature pilot lamp

Introduction

We are pleased you decided in favour of this versatile mini oven and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use
The appliance is designed for preparing food for domestic use. It is qualified for baking, roasting, cooking, defrosting and crisping up e. g. rolls, baguette, pizza and cake, for heating soup, for melting or gratinating cheese as well as for grilling sausages and meat. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical Data	**Type BG 1550**	**Type BG 1050 & BG 1055/E**
Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Nominal power, ca.:	1550 Watt	1050 Watt
Volume baking chamber, ca.:	30 litres	18 litres
Dimension appliance, ca.:	485 x 380 x 340 mm	430 x 335 x 280 mm
Weight, ca.:	10.3 kg	7.4 kg

Scope of supply
Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components immediately after unpacking.

Type BG 1550
1 oven
1 enamelled roasting/baking tray
1 chrome-plated grill grid
1 handle for roasting/baking tray
1 instruction manual
1 rotisserie spit (incl. 2 fixing brackets, 2 screws)
1 handle for rotisserie spit

Type BG 1050 and BG 1055/E
1 oven
1 enamelled roasting/baking tray
1 chrome-plated grill grid
1 handle for roasting/baking tray
1 instruction manual

For your safety

Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

- Never leave children unsupervised with the packing material and the product. There is the hazard of choking by packing material and the hazard of life by burns. Children often underrate the risks. Always keep children away from the product. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Persons (including children), not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Place the appliance on a heat resistant, stable and even surface (no varnished tables, no table cloths) and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame etc.). The space above the appliance has to be kept free, the distance to all walls must be at least 4 cm. Unhindered air supply has to be ensured.
- Prior to each use, check the appliance for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the appliance has to be checked by a specialist.
- **Attention! Hazard of burns!** During operation, the appliance's surfaces are getting hot and firstly stay hot even after switching the appliance off.
- **Attention! Hazard of fire!** Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision.
- **Attention! Hazard of fire!** Only use heat-resistant containers made of metal, fire-proof glass or ceramic for frying and baking.
- **Attention! Hazard of fire!** Never cover the base of the oven chamber with aluminium foil. Do not use the appliance as depositing rack or work surface and do not transport it when hot. Do not use it as space heater.
- Never splash cold water on the hot oven door.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. Make sure no steam or water can infiltrate the underside.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cable hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance.
- Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Do not operate the appliance when the power cord or the mains plug is damaged. A damaged power cord presents a hazard of life by electric shock.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

Prior to initial use

- For a start, please clean all the removable accessory parts in warm water with some dish-washing detergent or in the dishwasher.

Prior to initial use, please heat up for about 15 minutes with setting "upper and lower heat with circulating air" at maximum temperature in order to burn in the protective coating on the heating elements.

Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell that will be generated for a short while. While doing so, make sure that the room is well-aerated. Prevent bad smell from draughting into other rooms.

- After the appliance has cooled down, please clean the interior oven with a moist cloth.

How to operate your appliance

- **Placing food in the oven**

Open the oven door (do not use the open door as storage place!). Place the prepared food on the grill grid or roasting/baking tray and insert it in the provided insertion level of the oven chamber. Close the oven door.

Make sure that the food does touch neither the upper nor the lower heating rod.

1. Setting the function

4 functions are available. Please select by means of the middle rotary knob:

Defrost

A fan distributes the ambient temperature evenly in the oven chamber so that the frozen food is defrosted mildly and gently. A temperature setting is not necessary.

Upper heat with circulating air

For making casseroles and gratins, which shall get a cross surface. For grilling (e. g. steaks, sausages, rolled roast, chicken etc.) as well as for gratinating. An additionally set fan distributes the heat evenly in the oven chamber.

We recommend filling half of the roasting tray with water and inserting it into the lowest level as collecting tray. In this way, any grease dripping down will be collected and the appliance stays clean while the rising steam makes your grill food especially tender.

Lower heat with circulating air (pizza function)

This function is especially suitable for everything that shall become cross from below like e. g. pizza, tarte flambee, oven fries etc. We recommend using the function "upper and lower heat with circulating air" first and then setting this function for the last 5 minutes. An additionally set fan distributes the heat evenly in the oven chamber.

Upper and lower heat with circulating air

For baking and roasting at a level with even heat from above and below. It is especially suitable for baking sheet cake, cheese cake and sponge cake for making casseroles, roast, venison and fish as well as for all classic recipes. An additionally set fan distributes the heat evenly in the oven chamber.

2. Rotisserie function

This function is suitable for grilling chicken, spit roast etc. and can also be used both with the function "upper heat with circulating air" and with "upper and lower heat with circulating air".

- **WARNING: When grilling with the rotisserie spit, bring the door in grill position i. e. leave it ajar to allow the air to circulate.**
- Slide one fixing bracket on the spit and tighten it with the screw. Now skewer the prepared chicken onto the spit centrally until it is pushed firmly into the first fixing bracket.

Then slide the second fixing bracket on the spit and push it firmly into the chicken. Also tighten this screw.

- Check that the chicken is properly centred on the spit.
- Tightly truss the chicken with a heat-proof cotton string suitable for food to prevent any meat parts from getting in contact with the heating elements.
- By means of the rotisserie handle you can now lift the rotisserie assembly into the oven. Firstly, insert the spit with the pointed end in the hole on the right hand side of the interior oven and then place it in the support provided on the left hand side.
- **Attention! Hazard of fire!** Make sure that the meat to be grilled is rotating properly and that it does not touch the heating elements – otherwise the meat might catch fire.
- **Important!** Insert the roasting/baking tray into the lowest level.

At this function, the roasting/baking tray serves as collecting tray for dripping grease. The appliance stays clean.

At this function, we recommend filling half of the roasting/baking tray with water – the rising steam makes your grill food especially tender.
Furthermore, it serves as collecting tray for dripping grease.
The appliance stays clean.

3. Setting the temperature

Set the desired temperature by means of the upper rotary knob.

4. Activating the appliance (with or without timer)

You have two possibilities to put the oven into operation:

1. Manual operation: To put the appliance into operation, turn the lower rotary knob to the left to the manual setting “M”. In this case the appliance will not switch off automatically. To cut off you have to reset the rotary knob to “0” position.

2. Time-controlled operation: To put the appliance into operation, turn the lower rotary knob to the right as far as it will go and then back to the requested operating time. The clock will switch the appliance off automatically after the selected time has elapsed and you will hear a short ring. The selected time can be adjusted at any time even during operation by turning the knob to the left or to the right.

5. Switching the appliance off

The appliance will switch off automatically if it is operated via the timer. At manual operation, the rotary knob has to be set back to “0”.
We recommend pulling the mains plug after each use.

- **Taking ready food out**

Open the oven door (do not use the open door as storage place!). Take the ready food out of the oven chamber. If you want to take the roasting/baking tray, the grill grid or the rotisserie spit out of the oven in hot condition, protect your hands by using potholders or a grill glove. Close the oven door.

6. Interior illumination

The appliance features an interior illumination. The lamp glows during the whole operating time. The lamp goes off automatically when finishing the operation.

Replacing the oven lamp

- Always pull the mains plug and allow the appliance to cool down before replacing the lamp!
- Remove the lamp cover carefully and unscrew the defect lamp.
- Set the new lamp (heat-resistant – 230 V~ 15 W, E15, T 300 °C) into the thread and screw it in hand-tight, afterwards set the lamp cover into the thread and also screw it in hand-tight.

7. Temperature pilot lamp

The appliance is equipped with a temperature pilot lamp. When the pilot lamp goes off, the set

temperature is reached. Cycling on and off during operation, the pilot lamp shows the thermostatic regulation of the temperature.
ATTENTION: This means that the pilot lamp does not glow for some time, although the oven is switched on. Therefore, make sure that all the knobs have been set back to "0" once the baking procedure is finished.

Demounting and reassembling the oven door

The oven door is constructed so that there will not be any dirt between the glass plates of the double-glazed door during normal use. The oven door should only be demounted and cleaned if it is heavily dirty. Proceed as follows:

Demounting the oven door

- Pull the mains plug and let the appliance cool down!
- Open the oven door.
- Loosen the knurled screw anticlockwise and remove it.
- Loosen the glass plate with the sealing carefully by slightly swaying it and push it to the front.
- Clean the glass plates inside and outside.

Reassembling the oven door

- Place the glass plate with the sealing on the oven door and push it carefully to the oven chamber. Please make sure that the glass plate sits above the middle pressure bracket and below the two outer retaining brackets. The glass plate must be flush with the screw fixing.
  Check that the sealing is seated correctly all around and press it on again if necessary.
- Insert the knurled screw and fasten it hand-tight clockwise.
- Close the oven door.

Cleaning and maintenance

- Always unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning!
- Due to its non-stick coating the oven is very easy to clean. Wipe the casing, the oven chamber and the oven door with a moist cloth and wipe dry.
- The accessories can be cleaned in warm water with some dishwashing detergent or in the dishwasher.
- **Never immerse the appliance in water and make sure no steam or water may infiltrate the appliance from the underside! Never use a steam jet appliance for cleaning!**
- **On no account, you must use steel wool, scrubbing pads, abrasives, solvents or oven cleaners!**

Tips and notes

- Always pre-heat the oven until the desired temperature has been reached before you put in the food to be cooked and place the food in the middle of the roasting/baking tray.
- The best cooking results are achieved if you turn the roasting/baking tray after about half of the cooking time, so that the food from the rear gets shifted to the front.
- **Attention! Hazard of fire!** Always place food from which fat may drip on the roasting/baking tray, in order to prevent ignition of the fat on the heating element. Bread toasted too long may also catch fire!
- **Attention! Hazard of burns**! Handle hot accessory parts, pots and pans with the enclosed handle or potholders only!

Notes on environmental protection

- Do not simply throw the packing material away but recycle it.
  Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.
  Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.

- In the examples for the plastic marking
  PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.
- Food should be composted or put into the bio-waste container.
- According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

R-11/10